

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АЛЕКСЕЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ  
ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»  
АЛЕКСЕЕВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
АЛЕКСЕЕВСК МУНИЦИПАЛЬ  
РАЙОНЫНЫҢ “АЕРЫМ ПРЕДМЕТЛАР  
ТИРЭНТЕН ӨЙРӘНЭЛӘ ТОРГАН 2НЧЕ  
АЛЕКСЕЕВСК УРТА ГОМУМИ БЕЛЕМ  
МӨКТӘБЕ” МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ  
ГОМУМИ БЕЛЕМ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

## ПРИКАЗ

01.09.2018 г.

п. г. т. Алексеевское

## БОЕРЫК

№ 247

О создании комиссии по контролю  
за качеством и безопасностью  
питания учащихся

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в целях организации контроля за качеством и безопасностью питания учащихся,

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным лицом за бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья шеф-повара Шогину Н.В.
2. Шеф-повару Шогоиной Н.В. ежедневно вести журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Создать бракеражную комиссию для оценки качества блюд в составе 3-х человек: шеф-повар Шогина Н.В., директор школы Липлянина Л.Н., медсестра Вальщикова Э.А.
4. Создать комиссию по общественной приемке товаров в составе 3-х человек: председатель комиссии - заместитель директора по ВР Закирова Р.Г., члены комиссии - шеф-повар Шогина Н.В., заместителя директора по АХЧ Чеснокова А.М.
5. В случае отсутствия по производственной необходимости членов бракеражной комиссии ответственность за качество приготовленных блюд несет шеф-повар Шогина Н.В, в ее отсутствии повар Поповнина И.Н.
6. Членам бракеражной комиссии по оценке качества блюд ежедневно регистрировать качество блюд в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
7. Ответственному лицу за организацию горячего питания Закировой Р.Г.:
  - ежедневно проводить осмотр перед началом работы работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
  - присутствовать при витаминизации блюд;
  - осуществлять контроль за соблюдением работниками столовой санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Создать комиссию по производственному контролю в составе 5 человек: педагогические работники - Корнишина Н.В., Закирова Р.Г., Харитонова С.А., родительская общественность - Чехонина Т.Ю., Рубинский В.А.

9. Рекомендовать членам комиссии по производственному контролю не реже одного раза в месяц осуществлять проверку организации питания, присутствовать при закладке блюд, руководствоваться в работе планом производственного контроля. Выявленные нарушения и замечания отметить в акте контроля и направить акт в МКУ «Отдел образования Алексеевского муниципального района РТ» Кирюхиной Л.Н., ответственной за питание в общеобразовательных организациях Кирюхиной Л.Н.- ответственной за питание в общеобразовательных организациях.

10. В ходе проверок обратить внимание на:

- соответствие (несоответствие) качества поставляемой продукции (поставка более дешёвого, и, как правило, худшего по качеству, сырья);
- обеспеченность пищеблоков квалифицированными кадрами со специальными знаниями по технологии приготовления блюд для детского питания;

11. С целью недопущения формирования эпидемических очагов и профилактики острых кишечных инфекций (в том числе вирусной этиологии) ответственному за питание Закировой Р.Г., медсестре Вальщиковой Э.А.:

- проработать с персоналом требования санитарного законодательства при приготовлении блюд в детских организованных коллективах, предусмотренных СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" или СанПиН 2.4.1.3049- "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- осуществлять контроль за полнотой и своевременностью прохождения персоналом медицинского осмотра и гигиенического обучения;
- провести медицинское обследование персонала пищеблока на носительство кишечных инфекций вирусной этиологии (ротавирусы, норовирусы, астровирусы);
- осуществлять контроль за качеством сырья, используемого при приготовлении блюд, а также наличием на него сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, документы о ветеринарно-санитарной экспертизе);
- строго соблюдать технологию изготовления блюд, предназначенных для питания в детском организованном коллективе, в соответствии с технологическими картами и рецептурой приготовления;
- осуществлять производственный контроль за качеством приготовленных блюд по показателям безопасности.
- в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» доводить до директора школы выявленные нарушения санитарных правил на объекте производственного контроля и принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

